

SH 28/4/2019 M/S 38

Produk ikan kering atasi masalah lambakan tangkapan nelayan

Mohd Zulkifli (kanan) dibantu pekerja membungkus ikan tamban kering.



KUMPULAN nelayan tradisional Kampung Pachakan mengambil inisiatif mengatasi masalah lambakan ikan tamban dengan menghasilkan produk ikan kering atau ikan masin.

Nelayan, **Mohd Khairul Irwan Hussin**, 43, berkata, akhir-akhir ini ikan tamban merupakan tangkapan paling banyak.

Menurutnya, akibat terlalu banyak, ikan segar gagal dipasarkan dalam tempoh singkat.

“Bagi mengatasinya, kami kumpulan nelayan jadikan ia ikan kering kerana lebih tahan lama,” katanya.

Bukan sahaja dapat mengatasi lambakan ikan, malah penduduk setempat khususnya golongan wanita meraih pendapatan sampingan apabila mengambil upah menyang ikan, menjemur dan membungkus.

“Selepas menyang, ikan

dibersihkan dan dijemur untuk tempoh tertentu sebelum dibungkus.

“Ada yang dibeli pemborong dan ada yang dijual terus kepada orang ramai yang singgah di sini,” katanya.

Menurutnya, ikan tamban kering yang dibelah dijual dengan harga RM13 sekilogram manakala ikan tidak dibelah dijual RM10 sekilogram.

Seorang lagi nelayan, **Mohd Zulkifli Bakar**, 27, berkata, walaupun jarak tangkapan nelayan tradisional hanya lima batu nautika dari pantai, mereka tetap memperoleh pendapatan yang baik.

Katanya, orang ramai boleh terus beli hasil daripada nelayan dan mereka juga mempunyai pilihan kerana ikan lain seperti ikan talang, gelama dan seliat turut dikeringkan.

“Alhamdulillah selagi dikurniakan tenaga, saya akan teruskan pekerjaan ini,” katanya.